



Ponche Primavera
PHOTO COURTESY OF CORY JAMES, ANCHO REYES

The Best of the Batch

CREATE PROFITABLE COCKTAILS FOR VOLUME SALES THAT NEVER SKIMP ON THE "CRAFT"

BY ELYSE GLICKMAN | Not long ago, the term "batched cocktails" evoked visions of bars catering to rowdy game day or spring break crowds, or high-volume nightclubs relying on pre-made mixers to keep prices low and service turnaround high.

The maturation of the craft cocktail movement further challenged the batching

paradigm. How could restaurants and bars dependent on high-volume sales appeal to a generation of food-savvy customers?

The answer: Create a batched cocktail program—maybe even with cocktails on tap—that reconciles quality and quantity.

Bartender and menu consultant Jonathan Pogash of

(continued on p. 46)

#1 FOR CADILLAC MARGARITAS

The first premium orange liqueur perfected for cadillac margaritas. Crafted with Mexican agave nectar and all-natural orange peels; made without cognac or brandy so the tequila is not overpowered.

SIP AWARDS
INTERNATIONAL SPIRITS COMPETITION



Patented 50ml
Grandeza Mini
Sidecar Bottle



for a **FREE SAMPLE** and ordering info, please visit
www.GRANDEZASAMPLE.com





Batch Prep

Mixology pros Jonathan Pogash ("The Cocktail Guru"), Cory James of Ancho Reyes liqueur, Lauren Shlemon of Mexican Sugar in Dallas, Jose Felix Colon of Mixed Troupe (the mixology team at La Concha Resort, Puerto Rico), and Juan Coronado of Casa Bacardi offer tips on making the most of batch and on-tap cocktail programs.

- Accurately assess the amount of the cocktails sold per day. This will help prevent wasting ingredients in either a traditional or on-tap batching program.
- Make a small trial batch to affirm the cocktail will be a big seller.
- Use citric acid. It's a natural extract that helps delay oxidation in cocktails.
- Keep it fresh. Batched cocktails should be made daily and never stored for more than a day.
- Store batched products in a cold, dark place.
- Taste the cocktails pre- and post-shift to ensure freshness.

The Cocktail Guru says bar professionals are looking at batching in new ways. When consulting for Cantina 33, a new Peruvian restaurant in Queens, N.Y., he and the owners recognized that the new wave of batching was in harmony with the restaurant's focus: Traditional Peruvian food with a modern flair.

"The cocktails will take on that same theme," Pogash

explains. "I've worked quite a bit with batching cocktails, including cocktails on tap for a while. For Cantina 33, the planned Peruvian Mule cocktail is the perfect candidate for on-tap service, while daily variations on the classic Pisco Punch are a natural for batching."

BATCHING'S BENEFITS

Batching cocktails basically

means making a large quantity of the cocktail in advance. The batched cocktails can be stored in pitchers or bottles in the refrigerator or included in the bar's tap system. Either way, batched cocktails mean less pressure on staff and better service for customers, according to Cory James, brand specialist for Ancho Reyes liqueur.

"Whether it's a large format cocktail for the table like a punch bowl or a pitcher of cocktails, or [cocktails] pre-batched in bottles behind the bar for speed or efficiency, the product quality and versatility are never lost," says James, whose Ponche Primavera made in a punch bowl with ingredients including mezcal, Ancho Reyes Chile Liqueur, lime and lemon juice, sweetened Agua de Jamaica, and Oleo Saccharum (a combination of sugar and citrus) is one example. "The key is to try the drink in small format first, and then do the math to batch in larger quantities."

Pogash agrees that batching eases stress when the bar and restaurant are slammed.

"There is a bit more prep time involved, especially pre-batching before the shift starts, but all in all the wait time for drinks lowers dramatically, and a bartender's efficiency is greatly improved," Pogash says. "As long as the batch is kept on ice or refrigerated, you should

(continued on p. 50)

ELEVATE YOUR DINERS' EXPERIENCE WITH OUR AWARD WINNING CHILEAN WINE



[/CasilleroWineUS](#)

[/CasilleroWineUS](#)

www.casilleroeldiablo.com

IMPORTED BY EAGLE PEAK ESTATES, HOPLAND, MENDOCINO COUNTY, CA

(continued from p. 50)

"Whether it's a large format cocktail for the table like a punch bowl or a pitcher of cocktails, or [cocktails] pre-batched in bottles behind the bar for speed or efficiency, the product quality and versatility is never lost... The key is to try the drink in small format first, and then do the math to batch in larger quantities."

— CORY JAMES, Ancho Reyes

be all set. Pre- and post-shift testing and tasting to ensure freshness is also necessary."

INGREDIENTS MATTER

Jose Felix Colon of Mixed Troupe, the mixology team at La Concha Resort in San Juan, Puerto Rico, agrees that batching speeds up the process of creating consistent, high-quality cocktails because bartenders don't have to spend time mixing in the middle of a rush. However, what goes into the batch can make or break the effort.

"It is essential that the handcrafted elements of craft cocktails are translated when created in batches," explains Colon, who notes that batching also can help address new beverage trends.

"Due to the popularity of our signature batched cocktails, we've actually experienced a high demand from customers for new recipes,"



Peruvian Mule
PHOTO COURTESY OF
CANTINA 33/JONATHAN
POGASH

he says. Gluten-free, skinny-style and mock cocktails are some that customers have expressed interest in. "We've recently refined our mixology program to add four new batched recipes as result of these requests."

PRESENTATIONS THAT POP

While batching's benefits abound, the way bartenders connect with customers, and the way drinks are presented, remain key.

James, for example, believes many customers appreciate watching the bartender

in action—a skill that is lost when batching becomes the norm. "There is something about watching a bartender work while they are in the zone," James says.

That's why marketing and small, personal touches are important for bars considering a batch cocktail program.

Using promotions and social media outlets to let customers know you offer quick service but don't skimp on quality is essential, says Juan Coronado, rum ambassador for Casa Bacardi in Puerto Rico.

So are the little things.

"Details such as glassware, garnishes and service make a difference and elevate the batched cocktail experience," Coronado echoes. "By serving with a garnish and offering the cocktail with a smile, you can serve the cocktail quickly with elements of the craft cocktail experience."

Another plus: Lauren Shlemon, bar manager at Mexican Sugar, a Dallas-based innovator in on-tap cocktails, says

her restaurant's batching and house on-tap system give bar staff more time to improve presentation.

"We use the extra time to add beautiful garnishes and colorful salts to each margarita," she says.

TRYING ON-TAP

Making big batches of cocktails and storing them behind the bar is one way to embrace batching.

As Amos notes, it involves simple math, no matter how large the format is. "As long as you have the math right, then the cocktail will come

out the same way every time," Amos explains.

Many cocktail recipes—including margaritas, mules, fizzes, daiquiris, and old fashioned—also can be adapted for taps.

If your bar has a large refrigerator space or cold storage room, and your existing bar program includes beer on-tap, you are half way to getting your cocktail on-tap program up and running.

You'll need a nitrogen tank and regulator, a CO2 tank and regulator (if you wish to add carbonation to some

(continued on p. 54)

Make Delicious Margaritas with Mayson's Mixes

Mayson's

Margarita & Daiquiri Mixes



Served in Mexican Restaurants across the Nation.

Authentic Taste. **Simplemente Delicioso.**

Try our Guava and Watermelon flavors today!

Mayson's
(770) 667-7621
maysons.com/samples



CASA MADERO
DESDE 1597

THE OLDEST WINERY
IN THE AMERICAS

DISTRIBUTED BY SOUTHERN GLAZERS WINE & SPIRITS

VALLE DE PARRAS, COAH. MEXICO | WWW.MADERO.COM
PLEASE ENJOY OUR WINES RESPONSIBLY



"The cocktail taps are a great conversation starter, as customers are surprised when they see the cocktails on-tap dispensed, try them, and ask us about how we get them to craft quality."

— JAMIE AMOS, *Barcito*

cocktail recipes), kegs and ball locks. Companies like KegWorks (kegworks.com) and WebRestaurantStore (webrestaurantstore.com) offer more in-depth explanations on what to buy and how the components work together.

"The challenge with dispensing cocktails through tap is that the customer often assumes it is not as fresh," says Colon. He adds that it is important to convey the bar is delivering top quality cocktails with fresh ingredients each time a cocktail is dispensed via a batched container or created by hand.

Explaining the process to guests who might be turned off when they see cocktails coming out of a tap helps quell any doubts about quality.

"Once you explain why you do it and assure them how fresh the product still is, they

understand and typically appreciate it that much more," Shlemon says. "Social media is also key. Even just a short clip on Instagram showing our steps in creating amazing cocktails with the freshest ingredients gets the message across—from our in-house juicing to adding the liquor to [dispensing the finished cocktail] straight through the line to the guest."

Today's technology can put questions about quality to rest.

"The CO2 will help prevent any loss of aromas or flavors, and this system also helps keep the cocktails at the correct temperature," Coronado says.

On-tap cocktails, in fact, can actually enhance the customer's experience—at least that's what Jamie Amos, bar manager and assistant general manager at Barcito, an Argentine-inspired bar in downtown Los Angeles, has found. The restaurant has three on-tap cocktails plus one batched drink.

"The cocktail taps are a great conversation starter, as customers are surprised when they see the cocktails on-tap dispensed, try them, and ask us about how we get them to craft quality," says Amos.

Amos goes through the protocols for the on-tap part of the program. Even when working with large kegs filled

with the cocktails, calculations are made in advance of every event (like game nights at the nearby Staples Center) or "regular nights" to ensure nothing will need storage at the end of the evening.

"After some trial and error in the beginning, we have figured out how to calculate how much we will make in advance based on a specific night or situation," Amos says. "We also need to be sure to clean the kegs and the draft lines after the night is through—this is another step in quality control."

If you're considering adding batching in any format, it's important to weigh the pros and cons before jumping on the batching bandwagon.

As Coronado says, "The best pro of batched cocktails is being able to make more people happy—quality cocktails with less wait time. The challenge is creating a quality cocktail experience for the customer, while you maximize efficiency of both service and revenue. From there, showmanship comes through detail-oriented things including the garnish, shaking the cocktail, glass preparation, ice stamp, stirring the drink and interacting with the customer."

See recipes for batch cocktails starting on page 95. Elyse Glickman is the At the Bar columnist for *el Restaurante*.



Ponche Primavera
PHOTO COURTESY OF CORY JAMES,
ANCHO REYES



Lo mejor del lote

PREPARE CÓCTELES BENEFICIOSOS PARA VENTA EN VOLUMEN QUE NUNCA AFECTEN AL CÓCTEL "ARTESANAL"

PORELYSE GLICKMAN | No hace mucho, el término "cócteles en lote" evocaba imágenes de bares con multitudes ruidosas en un día de juego o en vacaciones de 'spring break', o en clubes nocturnos con música a todo volumen, utilizando mezclas pre-fabricadas para mantener bajos los precios y alta la frecuencia de los pedidos.

La madurez del movimiento del cóctel artesanal desafió aún más el paradigma de los cócteles en lote. ¿Cómo podría los restaurantes y bares que dependen de las ventas en volumen apelar a una generación que sabe lo que quiere comer?

La respuesta: Crear un programa de cócteles en lote—incluso con cócteles en



PHOTO CORTESÍA DE MEXICAN SUGAR

Preparación del lote

Los profesionales del cóctel Jonathan Pogash ("The Cocktail Guru"), Cory James de Ancho Reyes, Lauren Shlemon de Mexican Sugar en Dallas, José Félix Colón de Mixed Troupe

(el equipo de cócteles de La Concha Resort, Puerto Rico) y Juan Coronado de Casa Bacardi, ofrecen consejos para aprovechar los programas de servicio en lote y en grifo.

- Evaluar con exactitud la cantidad de cócteles que se venden cada día. Esto ayudará a evitar el desperdicio de ingredientes en los programas tanto tradicionales como de servicio en grifo.
- Hacer un pequeño lote de ensayo para confirmar que el cóctel será bien vendido.
- Utilizar ácido cítrico. Es un extracto natural que contribuye a retrasar la oxidación de los cócteles.
- Mantener la frescura. Los cócteles de servicio en lote deben hacerse diariamente y nunca deben almacenarse durante más de un día.
- Almacenar los productos en lote en un lugar frío y oscuro.
- Probar los cócteles de antes y después de cada turno para asegurar su frescura.

grifo— que reconcilie calidad y cantidad.

Jonathan Pogash, barman y consultor de menús, dice que los profesionales del bar están buscando nuevas formas de servir en lote. Cuando ofrecía sus servicios de consultoría para Cantina 33, un nuevo restaurante peruano de Queens, New York, él y los propietarios reconocieron que la nueva ola de servicio en lote iba en armonía con el enfoque del restaurante: Comida peruana tradicional con un toque moderno.

"Los cócteles tomará ese

mismo enfoque", explica Pogash. "He trabajado bastante con cócteles en lote, incluso con cócteles en grifo durante un tiempo. Para Cantina 33, el planificado cóctel Peruvian Mule es el candidato perfecto para servicio en grifo, mientras que las variaciones diarias del clásico Pisco Punch son ideales para el servicio en lote".

LAS VENTAJAS DEL SERVICIO EN LOTE

Cócteles en lote es básicamente hacer una gran cantidad de cócteles con antelación. Los cócteles en lote se

pueden almacenar en jarras o botellas en el refrigerador o incorporarse al sistema de grifos del bar. Cory James, especialista de marca del licor Ancho Reyes, asegura que en cualquier caso, los cócteles en lotes se traducen en menos presión para el personal y un mejor servicio para los clientes.

"Ya sea un cóctel grande de mesa, como un cazo de ponche o una jarra de cóctel, como si son [cócteles] preconfeccionados en botellas detrás de la barra para servir con velocidad y eficacia, la calidad y la versatilidad del producto nunca se pierden", señala James, cuyo Ponche Primavera hecho en cazo de ponche con ingredientes que incluyen mezcal, licor Ancho Reyes Chile, jugo de lima y de limón, Agua de Jamaica endulzada y Oleo Saccharum (una combinación de azúcar y cítricos), es un ejemplo. "La clave es probar la bebida primero en un formato pequeño y luego hacer los cálculos para preparar en lote en cantidades más grandes".

Pogash coincide en que el servicio en lote alivia el estrés cuando el bar y el restaurante están muy ocupados.

"Se dedica un poco más de tiempo a la preparación, especialmente en la confección del lote antes de cada turno, pero al final se reduce significativamente el tiempo de espera para servir las bebidas, y la

eficacia del personal del bar mejora en gran medida", dice Pogash. "Mientras el lote se mantenga en hielo o refrigerado, no hay problema. La degustación antes y después del turno de pruebas para garantizar la frescura es también algo necesario".

LOS INGREDIENTES SON IMPORTANTES

José Félix Colón de Mixed Troupe, equipo de preparación de cócteles de La Concha Resort en San Juan, Puerto Rico, está de acuerdo en que el servicio en lote acelera el proceso de creación de cócteles consistentes y de alta calidad porque el personal del bar no tiene que dedicar tiempo a prepararlos cuando están más ocupados. Sin embargo, lo que se añade al lote puede suponer el triunfo o el fracaso del cóctel.

"Es esencial que los elementos caseros de los cócteles artesanales se transfieran cuando se crean en lote", explica Colón, quien señala que el servicio en lote también puede ayudar a hacer frente a las nuevas tendencias de las bebidas.

"Debido a la popularidad de nuestros cócteles especiales en lote, se ha producido un aumento de la demanda de nuevas recetas por parte los clientes", explica Colón. Los cócteles sin gluten, los ligeros y los cócteles falsos son algunos de los que han pedido los clientes. "Como resultado

de estas solicitudes, recientemente refinamos nuestro programa de cócteles para agregar cuatro nuevas ideas para servicio en lote".

PRESENTACIONES QUE LLAMAN LA ATENCIÓN

Aunque los beneficios del servicio en lote son muchos, la forma en que los profesionales del bar conectan con los clientes y la manera de presentar las bebidas siguen siendo factores fundamentales.

Por ejemplo, James cree que muchos clientes aprecian poder ver al barman en acción: un oficio que se pierde

cuando el servicio en lote se convierte en la norma. "Hay algo especial en ver a un profesional del bar trabajando cuando está concentrado", asegura James.

Por eso la comercialización y los pequeños toques personales son importantes para los bares que consideran un programa cócteles en lote.

Juan Coronado, embajador del ron de Casa Bacardi en Puerto Rico, señala que es esencial utilizar medios de promoción y redes sociales para informar a los clientes de que usted ofrece un servicio rápido pero que no escatima

en calidad.

También son esenciales las cosas pequeñas.

"Detalles como los vasos, los aderezos y el servicio marcan las diferencias y elevan la experiencia del cóctel en lote", repite Coronado. "Al servirlo con una guarnición y ofrecer el cóctel con una sonrisa, puede servir el cóctel rápidamente con elementos de la experiencia del cóctel artesanal".

Otra ventaja: Lauren Shlemon, gerente del bar de Mexican Sugar, un establecimiento de Dallas innovador en el servicio de cócteles en

lote, señala que el servicio en lote y el sistema en grifo de su restaurante dan más tiempo al personal del bar para mejorar la presentación.

"Utilizamos el tiempo extra para agregar hermosos aderezos y coloridas sales a cada margarita," dice Shlemon.

PROBARLO EN GRIFO

Preparar grandes lotes de cócteles y almacenarlos detrás de la barra es una forma de adoptar el servicio en lote.

Como señala Amos, es cuestión de matemática sencilla, no importa cómo de grande sea el formato. "Siempre que



ARRIBA
MEXICO • OAXACA

OCTOBER 16-17, 2019
THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA | SAN ANTONIO

Explore Oaxaca, land of the seven molés, at our
5th Annual Latin American Cuisine Summit!

This year, you'll learn about Mexico's southern state, Oaxaca.
Discover the region's rich culinary history and vibrant flavors.

REGISTER NOW!
prochef.com/arriba

Questions? Please call 210-554-6422



"Ya sea un cóctel grande de mesa, como un cazo de ponche o una jarra de cóctel, como si son [cócteles] pre-confeccionados en botellas detrás de la barra para servir con velocidad y eficacia, la calidad y la versatilidad del producto nunca se pierden... La clave es probar la bebida primero en un formato pequeño y luego hacer los cálculos para preparar en lote en cantidades más grandes".

— CORY JAMES, *Ancho Reyes*

el cálculo sea correcto, el cóctel saldrá siempre del mismo modo", explica Amos.

Muchas recetas de cócteles —incluyendo las de margaritas, mulas, fizzes, daiquiris y otras recetas antiguas— también pueden adaptarse para su servicio en grifo.

Si el bar tiene mucho

espacio en la nevera o sala de almacenamiento en frío, y su programa actual del bar incluye cerveza de grifo, ya está a medio camino de ofrecer su cóctel en grifo.

Necesitará un tanque y regulador de nitrógeno, un tanque y regulador de CO2 (si desea añadir carbonatación a algunas recetas de cócteles), barriles y tapones de bola. Empresas como KegWorks (kegworks.com) y WebRestaurantStore (webrestaurantstore.com) ofrecen explicaciones más exhaustivas sobre qué debe comprar y cómo funcionan juntos los componentes.

"El desafío de servir cócteles en grifo es que el cliente con frecuencia presupone que no es tan fresco", dice Colón. Colón añade que es importante transmitir que el bar ofrece cócteles de calidad superior con ingredientes frescos cada vez que se sirve un cóctel a través de un contenedor en lote o cuando



Peruvian Mule
PHOTO: CORTESÍA DE CANTINA
EL JONATHAN FOGASH

se prepara a mano.

Explicar el proceso a los clientes que puedan quedar decepcionados al ver que un cóctel sale de un grifo, contribuye a sofocar cualquier duda acerca de la calidad.

"Una vez que explique por qué lo hace y garantice la frescura que sigue teniendo el producto, lo entenderán y suelen apreciarlo mucho más," dice Shlemon. "Las redes sociales también son fundamentales. Incluso un breve resumen en Instagram que muestre los pasos que seguimos para crear increíbles cócteles con los ingredientes más frescos, sirve para

transmitir el mensaje: desde nuestros propios zumos de casa, al servicio de licores o al [servicio del cóctel terminado] directamente al cliente".

La tecnología de hoy en día permite responder a las dudas sobre la calidad.

"El CO2 ayuda a prevenir la pérdida de cualquier aroma o sabor, y este sistema también contribuye a mantener los cócteles a la temperatura adecuada", dice Coronado.

Los cócteles en grifo, realmente pueden mejorar la experiencia del cliente; al menos eso es lo que ha averiguado Jamie Amos, gerente del bar y director general adjunto de Barcito, un bar de inspiración argentina del centro de Los Angeles. El restaurante ofrece tres cócteles en grifo además de una bebida en lote.

"Los grifos de los cócteles son un buen tema de conversación, ya que los clientes se sorprenden cuando ven los cócteles servidos en grifo pruébelos y pregúntenos cómo hacemos para conseguir que tengan la calidad del cóctel artesanal", dice Amos.

Amos repasa los protocolos de la parte de servicio en grifo del programa. Incluso cuando se trabaja con grandes barriles llenos de cóctel, se hacen cálculos antes de cada evento (como noches de juego en el cercano Staples Center) o en las "noches habituales" para asegurarse de que no hay que almacenar nada al final de la noche.

"Después de algunas pruebas de ensayo y error al principio, averiguamos cómo calcular cuánto hay que preparar por adelantado en una noche

o situación específica", explica Amos. "También tenemos que estar seguros de que limpiamos los barriles y los tubos de servicio al terminar cada noche: este es otro paso del control de calidad".

Si está pensando en añadir servicio en lote en cualquier formato, es importante considerar las ventajas e inconvenientes antes de subirse al tren del servicio en lote.

Como dice Coronado, "La mayor ventaja de los cócteles en lote es poder hacer feliz a

más gente: cócteles de calidad con menos tiempo de espera. El reto es crear una experiencia de calidad con el cóctel para los clientes, maximizando al mismo tiempo la eficacia del servicio y los ingresos. A partir de ahí, el espectáculo llega a través de la atención al detalle, con la guarnición, la agitación del cóctel, la preparación del vaso, el estilo del hielo, el mezclado de la bebida y la interacción con el cliente".

Ver las recetas de los cócteles en lote a partir de la página 95.

"Los grifos de los cócteles son un buen tema de conversación, ya que los clientes se sorprenden cuando ven los cócteles servidos en grifo; pruébelos y pregúntenos cómo hacemos para conseguir que tengan la calidad del cóctel artesanal".

— JAMIE AMOS, *Barcito*



PHOTO: CORTESÍA DE BARCITO





6th Annual Sabor Latino Food Industry Trade Show

August 25-27, 2019 - Los Angeles, Ca
LOS ANGELES CONVENTION CENTER

Get Your Booth Today!

- Thousands of Qualified Buyers!
- 6th Annual Food Industry Trade Show!
- Hosted by the Latino Food Industry Association
- Networking Lounge & Over 40 Learning Sessions!
- Exclusive PITCH DECK with Latino Supermarket Buyers!
- The Largest Gathering of L.A. Restaurant Owners!



HOSTED BY:



WWW.SABORLATINOFOODSHOW.COM INFO (925) 212-4016




